

# Faena NEWS

Nº 20

20 DE DICIEMBRE DE 2024



PUBLICACIÓN MENSUAL  
GRATUITA

## • PLATILLOS NAVIDEÑOS HISTORIAS SOBRE EL MENÚ DE TEMPORADA



Distribuidora  
**EL TORO**<sup>®</sup>  
"Embistiendo nuevos mercados"

# CONTENIDO

## 3 BIOGRAFÍA

Rendimos un homenaje a un ícono del cine, el teatro y la televisión, la primera actriz, Silvia Pinal

## 5 FELICITACIÓN

Ya llegó la Navidad y, con ello, los mejores deseos. Esta es una carta para los colaboradores

## 6 DEPORTE

Menos violento y con poco equipo, el Flag Football toma auge, y más con su inclusión olímpica

## 8 ESPECIAL NAVIDAD

¿Tienes listo tu menú para estas fiestas? Aquí una historia de los platillos emblema de la época

## 11 MASCOTAS

Presentamos unos consejos para que nuestros compañeros peludos estén sanos y felices

## 13 SALUD

Con los cambios bruscos de temperatura requerimos de mucha protección, y la Vitamina C es ideal

## 15 TRIVIA

¿Qué tanto sabes de FAENA NEWS? Contesta esta trivía y gana premios

## 17 SUCURSALES

## Carta editorial

Con esta edición terminamos un año más, este 2024 fue un año lleno de retos, empezando por eventos climáticos nunca vistos olas de calor intensas, escasez del agua en muchos lugares, huracanes y tormentas tropicales y ahora frentes fríos; todas estas situaciones fueron retos que fuimos sorteando gracias al compromiso y entrega de nuestros equipos de ventas, repartos, administración y almacenes.

Un año de mucha agitación política por las elecciones más grandes de la historia y que dieron como resultado a la primer presidenta de México, demostrando que la fuerza femenina tiene grandes cosas que aportar; en el Toro siempre hemos creído en las capacidades y potencial de las extraordinarias mujeres que trabajan con nosotros desde repartos, preventas, supervisoras, administrativas, monitoristas, equipo de staff y nuestra líder del área de administración.

En lo comercial la Omnicanalidad esta más presente que nunca, los consumidores visitan el doble de lugares para comprar sus productos vs 2023, lo que representa un gran reto para nuestros clientes quienes deben competir contra cadenas grandes de supermercados, tiendas de los mayoristas, conveniencia y tiendas de productos de marca blanca; nuestro compromiso seguirá siendo llevarles productos de calidad, en las cantidades necesarias semanalmente hasta la puerta de sus negocios, llevando lo mejor y las mejores promociones de nuestros socios comerciales y a garantizar variedad de surtido en sus negocios.

A todo nuestro querido equipo Toro, siéntanse orgullosos de ser parte de esta Empresa y de lo mucho que hemos logrado en este año, que Dios los bendiga a ustedes y sus familias y que el año venidero sea de mucha salud y paz en sus vidas. ¡Afectuoso abrazo!

Ing. Porthos Ramírez B.

Distribuidora  
**EL TORO®**

**MEDIÁTICA TV S.A. DE C.V.**

Edición y redacción / Fabián Sánchez Salazar

Diseño Editorial / Antonio Ramos Linares

**DEPÓSITO LEGAL:** Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías sin la autorización expresa de la empresa editora. **Publicación mensual gratuita.**

[www.somoseltoro.com](http://www.somoseltoro.com) / [@TalentoElToro](https://www.facebook.com/TalentoElToro) / [@DistribuidoraElToro](https://www.facebook.com/DistribuidoraElToro)



# MUSA, ACTRIZ Y LEYENDA DEL CINE: SILVIA PINAL

*El 28 de noviembre, falleció una de las últimas representantes del cine de oro mexicano, por eso en FAENA NEWS traemos un recopilatorio de su vida y su legado.*

**S**ilvia Pinal Hidalgo nació en Ciudad de México un 16 de septiembre de 1931; debutó en el séptimo arte en 1949 con un papel secundario en la cinta “El pecado de Laura” para después pasar a protagonizar las más legendarias películas de los años 50.

Fue la musa de Luis Buñuel, uno de los directores más grandes e influyentes de todos los tiempos, censurado por la España franquista, encontró en México su nicho creativo. Con la primera actriz filmó “Viridiana”, con la que ganó La Palma de Oro del Festival de Cannes; “El ángel exterminador” y “Simón del desierto”.

La primera actriz fue pionera del teatro musical y de la televisión mexicana, con obras como “Mame”, “Annie es un tiro”, mientras seguía con su carrera cinematográfica. A finales de los 80's surgió el drama emblema: “Mujer, Casos de la Vida Real”.

Además de esto, se involucró en la política. En 1991 se afilió al PRI, fue senadora y diputada federal, también fue presidenta del Sistema DIF estatal de Tlaxcala, durante el mandato de su marido, el gobernador Tulio Hernández Gómez.

Estuvo casada con Rafael Banquells, con quien procreó a Sylvia Pasquel; luego se matrimonió con Gustavo Alatriste, y de esta unión nació Viridiana Alatriste (quien falleció a los 19 años en un accidente automovilístico en 1982).

Su tercer matrimonio fue con el cantante y actor Enrique Guzmán, papá de Alejandra Guzmán. Otros romances que tuvo fueron con Emilio Azcárraga Milmo, Omar Sharif, el actor italiano Renato Salvatori y con el empresario estadounidense Conrad “Nicky” Hilton.

En sus polémicas, la película “Viridiana”, ubicada en la lista de las 100 mejores películas mexicanas, fue censurada por el Vaticano y también por el franquismo en España, al grado de mandar a quemar todas las copias; Silvia Pinal pudo salir de ese país con una copia rumbo a México. La cinta fue prohibida en el país ibérico y en Italia.

La actriz no fue reconocida por su padre, Moisés Pasquel, cuando su mamá tenía 15 años. El apellido paterno se lo dio Luis Pinal Blanco, un militar y periodista, cuando tenía 5 años de edad. De joven, trabajó como secretaria en unos laboratorios farmacéuticos.

# YA DISPONIBLE PARA TU NEGOCIO



EVITA EL EXCESO

Distribuidora  
**EL TORO**®  
*"Embistiendo nuevos mercados"*

## EL CARÁCTER DE "EL TORO": EVOcando CON VINO UVA NEBBIOLO

*Contar nuestra historia es fácil, pero sentirla a través de una copa de vino es emotivo e inspirador, es por eso que hicimos esta evocación de la historia de El Toro y la uva Nebbiolo.*

**E**l Nebbiolo, como Distribuidora El Toro, es el resultado de la perseverancia frente a los retos. Este vino no nace fácilmente: lucha contra la bruma que lo envuelve, sus raíces se hunden en suelos difíciles y resisten los caprichos del clima, porque sabe que al final, lo mejor de él emergerá. Su carácter no es casualidad; es un testimonio del tiempo, del esfuerzo y del amor incondicional de quienes creen en su potencial.

En cada copa de Nebbiolo, encontramos mucho más que un vino. Sus aromas a rosas y violetas evocan la delicadeza que convive con la fuerza, mientras que sus notas de cerezas maduras, cuero y especias hablan de una profundidad que solo el tiempo y la paciencia pueden otorgar. Es un vino que, como El Toro, combina intensidad y elegancia, recordándonos que la complejidad es una virtud forjada en la lucha.

Así como las raíces del Nebbiolo se aferran a la tierra para nutrirse de ella, El Toro se ha arraigado en

los valores familiares de lealtad, integridad y compromiso. Durante 16 años, ha enfrentado no solo desafíos económicos y sociales, sino también los retos internos de una familia que decidió transformar sus sueños en realidad. En cada paso, ha aprendido a crecer con las cicatrices de la adversidad, a levantarse con más fuerza cuando todo parecía perdido, porque, como el Nebbiolo, El Toro sabe que el verdadero valor está en nunca rendirse.

Cada copa de Nebbiolo lleva consigo el corazón de quienes lo hacen posible, recordándonos que lo verdaderamente valioso requiere tiempo. Su final persistente, con toques de tabaco y un sutil amargor, simboliza la resiliencia: esa capacidad de superar las dificultades y transformarlas en un legado duradero. Del mismo modo, los 1,000 trabajadores y las 12 sucursales de El Toro encarnan la pasión y el compromiso que impulsan a la empresa a seguir expandiendo sus horizontes, con la dignidad y la fortaleza que solo la perseverancia puede ofrecer. Nebbiolo y El Toro son una misma historia escrita en diferentes páginas. Ambos nos invitan a abrazar nuestras luchas, a encontrar belleza en el camino duro y a recordar que, al final, el verdadero éxito no está solo en llegar, sino en todo lo que aprendimos al levantarnos una y otra vez.



*Estheli Sommelier*



# DE LOS EMPARRILLADOS A LAS OLIMPIADAS: FLAG FOOTBALL

*Es una variación menos violenta que el fútbol americano, pero que combina destreza y habilidad atlética, que ha tenido auge a tal grado que se estrenará en Los Ángeles 2028.*

**H**a ganado terreno como un deporte muy practicado en escuelas, universidades y en categorías amateur, el Flag Football (en México conocido como tocho o tochito bandera) que no requiere equipamiento, sólo dos tiras colocadas en la cintura, un balón y cancha de dimensiones cortas.

El primer esbozo del flag surgió en Saint Louis Misuri, Estados Unidos, en 1960.

La NFL, el regulador del fútbol americano, apoyó el intento de agregar el flag football como deporte olímpico a partir de los Juegos Olímpicos de 2028 en Los Ángeles, lo que se consiguió para que se oficializara su incorporación.

En México, dos mujeres son las figuras más destacadas del flag: Diana Flores Arenas y Rebeca Landa. La primera apareció en comerciales del Super Bowl, al ser la quarterback del seleccionado nacional; y la segunda es, aparte de jugadora, comentarista de ESPN. Ha sido campeón el representativo femenino, y ha ganado plata en partidos oficiales.

El flag football, en el Olimpo del deporte y en pleno crecimiento.

## JUGADORES

“En lugar de tirar al suelo al jugador contrario (down), el equipo defensor debe retirar uno de los dos banderines (flags), o pañuelos, que cuelgan a los lados de la cintura de los rivales, ya sea con un cinturón o dentro del pantalón corto.

Oficialmente, los equipos se conforman de 11 jugadores, con uno de defensa y ofensiva; aunque existen versiones de 9 hasta 5. Es inclusivo, pues lo pueden practicar hombres y mujeres, ya sea que se hagan los equipos del mismo sexo o mixto.



## CAMPO

Se juega en canchas de 50 yardas con 2 zonas de anotación, de ancho de 30. Es la medida oficial. Los puntos son similares al americano: Touch-down de 6 puntos, punto extra (en vez de pateo, se hace desde la yarda 5). Punto extra de 2 puntos (desde la yarda 10) y el safety, de 2 puntos. Una diferencia con el profesional es que si se hace una interceptación y devolución por el equipo defensivo en un punto extra, le otorgará 2 puntos y la posesión del balón a partir de su yarda 5.



# VACANTES DISPONIBLES



# SOMOS EL TORO®

EMPRESA DISTRIBUIDORA DE ABARROTES

CONOCE LAS OPORTUNIDADES DE  
EMPLEO EN TU CIUDAD

 /TALENTO EL TORO

# GASTRONOMÍA NAVIDEÑA Y SU RAZÓN DE SER

Se degustan una vez al año, pero ¿sabes por qué se comen y beben ciertos platillos y bebidas en esta época? En **FAENA NEWS** nos dimos a la tarea de buscar la razón. Provecho y ¡Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!

## JAMÓN

La costumbre de comer jamón en Navidad tiene varios orígenes. Viene de la tradición germana, donde se sacrificaba un jabalí para pedir prosperidad al dios nórdico de la fertilidad y despedir el año viejo. La Iglesia Católica adoptó esta tradición, ya que consideraba que era un símbolo de prosperidad y abundancia. En las usanzas europeas precristianas, el cerdo era un símbolo de buena suerte. Los ancestros medievales vinculaban el jamón a los meses de clima frío.



## ROMERITOS

Se comen en Navidad porque se trata de un platillo sin carne que se ajusta a la tradición de la vigilia, que se lleva a cabo el 24 de diciembre. Se cree que esta costumbre se originó en la época colonial, cuando los religiosos comían romeritos para “matar el hambre” antes de la comida de Navidad. Son un quelite, es decir, una hierba comestible que crece en milpas. Su nombre proviene del náhuatl quilitil y se parecen al romero, pero son más tiernos y no tienen aroma.

## ENSALADAS NAVIDEÑAS

Hay dos populares: La de Nochebuena, se llama así porque sus ingredientes son de temporada y tienen los colores de la flor de Nochebuena, puede ser dulce o salada, y lleva betabel, jícama, lechuga, cacahuates, nueces, naranja o mandarina y manzanas. La de manzana tiene conexión emocional con las festividades.



## PONCHE

Tomar esta bebida es muy especial, debido a que los ingredientes con los que se prepara son ideales para esta temporada de invierno y gracias a los nutrientes que incluye, puede ayudar a que las personas estén protegidas ante los resfriados por las bajas temperaturas. Los ingredientes son: tamarindo, guayaba, caña de azúcar, ciruela pasa, manzana, tejocote, canela y agua, en algunas zonas de México también se prepara agregando gajos de naranja. Se sirve caliente.

## BACALAO

Es un platillo que se preparaba durante el Virreinato para celebrar la Navidad y la Cuaresma. Es un pescado de aguas frías que se ha convertido en ícono religioso y símbolo de la religión cristiana. En los países católicos, como España, se come en Semana Santa. En México, la tradición es comerlo a la vizcaína, un platillo que se adaptó a los ingredientes del campo mexicano, como el tomate y los chiles sin picante. Se le ponen aceitunas, pimienta morrón, dependiendo la región.



## PAVO

Consumir este platillo tiene origen nacional: los mexicas comían guajolotes, o pavos, durante la celebración del Panquetzaliztli, fiesta del nacimiento del dios Huitzilopochtli. Los españoles adoptaron esta costumbre durante la evangelización. Durante la Edad Media, se consolidó la práctica de preparar un banquete especial para conmemorar la fecha, y el pavo representaba el esfuerzo por ofrecer lo mejor en la mesa durante una ocasión especial.

## LOMO DE CERDO

Es una muestra de la fusión gastronómica entre los ingredientes de la época prehispánica y colonial de México con los que llegaron de Europa. Por ejemplo, el cerdo es originario de Europa, pero los chiles son de México, lo que dio origen a los clásicos lomo o pierna enchilados.



# TE LOS VAN A PEDIR

sedal



¡QUE NO  
FALTEN  
EN TU NEGOCIO!

SALUD ES BELLEZA 123300EL950024

  
Unilever®

# CUIDADOS BÁSICOS PARA CONSENTIR A LOS PELUDITOS

Ante todo, para tener una mascota se debe tener compromiso y atención, porque es una responsabilidad al ser parte de la familia. En FAENA NEWS, les compartimos unos tips para tener a los lomitos sanos y felices

**A**limentación. La nutrición es una parte importante para el cuidado y atención de tu mascota, debe ser equilibrada y adaptada según su edad, tamaño, actividad física y condiciones de salud, para que así pueda contar con los nutrientes necesarios. Brindarle también agua fresca.



**COLLAR Y CORREA.** Es muy importante cuando se pasea al perro, gato, conejo para evitar que se escape o que se acerque demasiado a otras personas o perros. Mientras que el collar ayuda a que pueda ser identificado, y la pechera es otra opción menos dolorosa.



**VACUNAS.** Es necesario que tengan chequeo regular con un experto; requieren ser desparasitados y recibir sus vacunas periódicas. Permiten que las mascotas se protejan de enfermedades y se mantengan saludables.



**ESTERILIZACIÓN.** Es un proceso que dependerá de varios factores: la edad, sexo, tamaño, peso y estado de salud de la mascota. Normalmente es recomendado que sea esterilizado entre los 6 y 12 meses, o esperar hasta que alcance la madurez sexual.



**EDUCACIÓN.** Enseñar es esencial para que se desarrolle satisfactoriamente. Hay que indicarle dónde hacer sus necesidades, en qué espacios, qué puede hacer y que no, y guiarlo desde el principio para inculcarle un buen aprendizaje.



**HIGIENE.** El baño, cepillado, pelo y las uñas, así como la salud dental son indispensables. También hay que prestar atención a la higiene de sus oídos y ojos; de igual forma, la limpieza de su espacio, platos y utensilios son importantes.



Gracias a Fernando Maldonado y Pilar Hermoso por compartimos las fotos de sus lomitos: Frida, Patitas y Tita.

En Memoria de Nero



# Refresca tu INVENTARIO



# VITAMINA C: EL ALIADO PARA EL FRÍO

*Para tener el cuerpo protegido, los expertos recomiendan tomar suplementos de vitaminas, por eso en FAENA NEWS traemos los pormenores del famoso complemento. Este artículo es informativo, para cualquier duda y síntomas, acudir con su médico.*

**E**l sistema inmunológico protege de infecciones en vías respiratorias, responde más eficazmente ante virus, bacterias, parásitos u hongos, combate enfermedades graves, como el cáncer, y repara tejidos dañados del cuerpo.

Por ello, los especialistas sugieren consumir tres vitaminas esenciales: A, C y D. Vamos a abordar a la segunda, la más "famosa".

También conocido como ácido ascórbico, es un nutriente hidrosoluble que tiene muchos beneficios para el cuerpo

Se encuentra en frutas y verduras, como los cítricos, los pimentones rojos y verdes, los tomates, el brócoli y las verduras de hoja verde. También se puede encontrar en algunos jugos y cereales.

Algunas personas pueden necesitar vitamina C extra, como mujeres embarazadas o lactando, fumadores, personas recuperándose de una cirugía o víctimas de quemaduras.

Se necesita para el crecimiento y reparación de tejidos en todas las partes del cuerpo, como sanar heridas y formar tejido cicatricial; para reparar cartílago, huesos y los dientes, y ayuda a la absorción del hierro.

## BENEFICIOS

- ▶ Es antioxidante, protege las células del daño causado por radicales libres.
- ▶ Produce colágeno, proteína que forma piel, tendones, ligamentos y vasos sanguíneos.
- ▶ Apoya a sanar heridas y formar tejido cicatricial.
- ▶ Ayuda a reparar y mantener huesos, dientes y cartílago.
- ▶ Contribuye al buen funcionamiento del sistema inmunario para proteger al cuerpo.
- ▶ Previene y trata el Escorbuto, que causa fatiga, inflamación de encías y dolor en articulaciones.
- ▶ Unifica el tono de piel, brinda elasticidad, atenúa las manchas oscuras y reduce las arrugas.
- ▶ Ante todo, siempre consultar con su especialista para revisar dosis y necesidades.

# PERFECTO PARA EL BRINDIS NAVIDEÑO



EVITA EL EXCESO



# Faena NEWS

Queremos saber lo que  
recuerdas **de todas las ediciones**

**PARTICIPA EN LA TRIVIA**  
entrando al siguiente enlace

<https://forms.gle/Y58wk8cBVWmxCCrN9>



HABRÁ  
**PREMIOS**  
PARA 3 CLIENTES



## SUCURSALES



### PUEBLA

puebla1@somoseltoro.com  
222 153 9846



### CAMPECHE

campeche1@somoseltoro.com  
782 113 7189



### MÉRIDA

merida1@somoseltoro.com  
999 400 2203



### CANCÚN

admon.cancun@somoseltoro.com  
998 217 8724



### XALAPA

xalapa2@somoseltoro.com  
228 319 4559



### TUXTLA

admin.tuxtla@somoseltoro.com  
961 615 0464



### OAXACA

oaxaca1@somoseltoro.com  
951 688 1371



### VILLAHERMOSA

villahermosa2@somoseltoro.com  
993 350 5399



### TEZIUTLÁN

admon.teziutla@somoseltoro.com  
222 662 4769



### TLAXCALA

tlaxcala@somoseltoro.com  
246 461 1064



### ORIZABA

orizaba@somoseltoro.com  
272 100 3713



### VERACRUZ

veracruz1@somoseltoro.com  
229 980 5744



**Atención al cliente**

**951-135-3101**



/@TalentoElToro



/@Distribuidoraeltoro